



Burrito de mole

Categoría: Plato Fuerte, Tortilla, Guisados, Frijoles, Especialidades

Tener recetas diferentes para sorprender a tu familia es todo un reto, pero con La Costeña® en la cocina, es mucho más sencillo. Prueba esta receta única de Burrito de Mole con este dúo de sabor: Mole con Pollo y Frijoles Bayos Refritos La Costeña®.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 paquetes de Mole con pollo La costeña®
- 1 barra de Mantequilla sin sal
- 4 pza de tortillas burreras de harina
- 1 bolsa de Frijoles bayos refritos La costeña®
- 1 pza de aguacate rebanado
- 2 tazas de queso manchego rallado



Preparación

1. Calentar el mole con pollo La costeña® en un sartén, reservar.
2. En otro sartén caliente agregar 1cda de mantequilla hasta fundir, colocar una tortilla burrera y calentar a fuego bajo.
3. Untar sobre la tortilla Frijoles bayos refritos La Costeña®, 5 rebanadas de aguacate, mole con pollo y queso manchego.
4. Enrollar en burrito, terminar de dorar ligeramente la tortilla y servir.